

# あなたの相棒

美味しい海苔を届けたい

今回訪れた「株式会社竹内海苔」では、6人という少人数で、製造から販売までの全てを手がけている。安く大量に作ることは出来ないが、その一つひとつには、決して妥協することのない大切な「こだわり」が込められている。代表の純子さんに、海苔を作る上での「こだわり」を教えてください。まず

一つは、「だし」だ。無添加にこだわり、簡単に旨みを出せる化学調味料や保存料は、一切使わない。全て自然の食材。一般のだしの三倍くらいの費用を掛け、宝のような「だし」を使っているという。これが一番の美味しさへの「こだわり」だそう。

もう一つは、「仕入れ」。潮の干満の差が大きく、栄養分が豊富な有明の海で採れる、一番摘みの海苔しか使わない。自分たちで有明海まで見に行き、良いものだけを仕入れているそう。また毎日変わるデリケートな海苔の状態や、温度、湿度に合わせて、手に取って触った時の感覚で微調整しながら丁

寧に作っているという。

次に、美味しい海苔の見分け方を教えて頂いた。パッと見てすぐに分かるのは、「色」。良いものは深い黒。また透かして見た時、小さい穴があいているものは海苔の葉が若い証、成長中の早い段階で採取された海苔。ミンチにかけて乾燥する時に、微妙に動くらしい、それで穴ができる。

「実は昔は、穴が空いたのはもうB級品みたいな扱いをされてたけど、うちの父親（先代）は、その穴に目をつけて、穴の空いたやつは美味しいって。とにかく美味しいですよ。パリッとして、口溶けも良くて。最近は、皆がその穴の魅力に気づいてしまって、ホントに買えなくなっちゃったんです。恐ろしい争奪戦…」

相棒を尋ねると、純子さんの妹、弘子さんが来て下さった。「妹とは、二人三脚で、二人でニコイチくらいでやっている。父親から継いだ店なんですけど、跡取りの男の子がいなくて、どうしようって。でも私らがやらなかったら、この海苔がなくなっちゃうし、二人やったら出来るかなって…」

姉妹二人の温かさ。海苔に対する強い思いと誇りを、とても感じた取材だった。

二年 吉田有美香

人間誰しも、大切な人・物・場所があるはず…。府立生野高校写真部の皆さんと一緒に、そんな誰かのかけがえのない「相棒」を紹介します。第21回目は、松ヶ丘にある味付け海苔・焼き海苔の製造、販売をされている「竹内海苔」代表の濱野純子さんです。



※今回広報まつばらに載らなかった写真部が撮影した写真は市ホームページで見ることが出来ます。

